

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Setiap negara pasti memiliki budaya yang beraneka ragam. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, budaya adalah sebuah pikiran, akal budi, adat istiadat dan hasil sesuatu yang sudah menjadi kebiasaan. Menurut Larry A (1991), budaya merupakan suatu konsep yang membangkitkan minat. Budaya juga didefinisikan sebagai tatanan pengetahuan, pengalaman, kepercayaan, nilai, sikap, maka, agama, waktu, hubungan ruang, objek materi, dan milik yang didapat oleh sekelompok besar orang dari generasi ke generasi melalui usaha individu atau kelompok. Dari pemikiran tentang budaya, dapat dipahami bahwa budaya merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari keberadaan manusia.

Eduardo Mendieta (2000) mengatakan bahwa identitas kita tidak pernah ditemukan. Identitas kita selalu dibentuk, dibangun, diciptakan, dibayangkan, dipaksakan, diproyeksikan, diabadikan, dan dirayakan. Identitas tidak pernah jelas, stabil, atau murni. Hal ini merupakan proyek yang berhasil tanpa henti.

Menurut Koentjaraningrat (2000), Asimilasi adalah proses sosial yang terjadi pada kelompok orang yang berbeda dari latar belakang budaya yang berbeda, setelah mereka berinteraksi secara intensif satu sama lain, demikian ciri-ciri unsur budaya. Masing-masing kelompok ini menjadi unsur budaya campuran. Asimilasi juga bisa diartikan sebagai pembauran dua hukum budaya istiadat

yang didampingi dengan hilangnya ciri khas hukum budaya istiadat asli, sehingga membentuk hukum budaya istiadat baru.

Setiap negara memiliki budaya kuliner yang berbeda-beda termasuk karakter nasional yang kuat dan keragaman wujudnya. Kuliner merupakan salah satu budaya dari suatu bangsa yang dapat dengan mudah dikenali sebagai identitas suatu masyarakat yang menunjukkan adanya hubungan sosial. Seperti apa yang kita makan, dengan siapa kita makan, dan penyajian makanan berperan penting dalam memaknai hubungan sosial (Utami, S. 2018).

Menurut Meigs (1997), kuliner adalah hasil dari proses pembangunan budaya yang mengeksplorasi bagaimana makanan dan pola makan dapat dipahami sebagai alat yang menyatukan organisme berbeda, baik fisiologis maupun mistis dalam kehidupan.

Selain kebutuhan biologis untuk kelangsungan hidup manusia, makanan juga merupakan kebutuhan budaya dan sosial manusia dalam suatu komunitas atau masyarakat. Pilihan makanan untuk asupan makanan dibentuk oleh faktor sosial dan budaya yang memberikan makna simbolis makanan (Bentley, 2007).

Dalam perkembangannya, kuliner sebagai identitas budaya menunjukkan adanya lompatan orientasi sosial dari orientasi harmoni ke orientasi materi. Tidak ada yang bisa dianggap sepele dalam lahanan kuliner yang tersedia pada saat ini. Kuliner memberikan wawasan tentang ruang lingkup perubahan dalam konteks sosial, budaya, politik, dan ekonomi masyarakat global. Kuliner merupakan salah satu cara paling sederhana dan paling cepat untuk mempromosikan pemahaman multikural (Utami, S. 2018).

Jepang merupakan sebuah negara dengan berbagai budaya yang unik. Misalnya cara berpakaian, pertunjukan seni, gaya hidup dan makanan. Makanan Jepang disebut dengan *nihonshoku* (日本食) atau *washoku* (和食).

Menurut Lubis (2021) *washoku* adalah makanan Jepang yang merupakan jenis kuliner Jepang tertua yaitu satu set makanan terdiri dari nasi, sup, lauk pauk seperti daging, ikan, dan sayuran. Serta semua bahan-bahan dan bumbu-bumbunya berasal dari Jepang. Bahan-bahan yang digunakan biasanya seperti sayur-sayuran, buah-buahan, dan makanan laut. Bumbu-bumbunya biasanya seperti miso, dashi, shoyu, dan shitake.

Karena Jepang memiliki empat musim dalam setahun, masyarakat Jepang membuat makanan sesuai dengan musimnya. Masyarakat Jepang menyesuaikan makanan dengan warna, seperti warna putih untuk musim dingin, warna merah muda untuk musim semi, warna merah atau warna hijau untuk musim panas, dan warna kuning untuk musim gugur. Selain disesuaikan dengan musim, masyarakat Jepang juga menyesuaikan warna makanan untuk acara tertentu seperti warna merah dan warna emas untuk makanan pada perayaan atau pesta. Oleh karena itu dalam budaya makan Jepang ada yang disebut dengan *me de taberu* (目で食べる) (Septi, R. 2006).

Menurut *Shin-Yokohama Ramen Museum*, Ramen adalah *men* yang diperkenalkan oleh China. *Ramen* berasal dari kata *la mian* atau *la mien* yang berarti “mie yang ditarik” dikarenakan cara pembuatannya dengan menarik tepung terigu sehingga memanjang seperti tali. Kemudian mie tersebut dimasukkan ke dalam kuah yang sudah dicampur dengan berbagai macam

kaldu. Ramen ini biasanya dimakan dengan kuah. Kaldu kuah yang digunakan dalam ramen biasanya terbuat dari tulang atau lemak babi. Akhir-akhir ini ramen menjadi populer dan masuk ke salah satu makanan Jepang yang mendunia, bahkan restoran-restoran *ramen* pun ada di berbagai belahan dunia.

Menurut Solt (2014), ramen merupakan makanan khas Jepang yang berhasil menembus pasar global dan menjadi terkenal di berbagai negara dalam dua dekade kebelakang karena kelebihannya.

Menurut Satori (dalam Sendy. 2016), Ramen adalah hidangan mie khas Jepang Sup. Ciri umum mie ramen dapat dilihat dari bentuk mie yang tipis dan kuning Dan mie yang digunakan biasanya memiliki diameter yang lebih besar kecil dibandingkan mie instan Indonesia. Mie ramen itu biasanya dipadukan dengan kuah yang terbuat dari kaldu yang berbeda Itu atasnya dengan pelengkap yang biasanya disebut topping.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk menganalisis lebih dalam tentang asimiliasi budaya yang membuat adanya *nihonfuu ramen*.

1.2 Rumusan Masalah

Berikut adalah rumusan masalah yang akan dibahas sesuai latar belakang di atas:

1. Apa perubahan yang terjadi pada Nihonfuu Ramen dibandingkan dengan ramen dari Cina?
2. Identitas budaya apa yang terepresentasi dalam Nihonfuu Ramen?

1.3 Batasan Masalah

Penelitian ini berfokus untuk membahas mengenai pengaruh apa saja yang menjadikan *nihonfuu ramen*.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis membuat penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis perubahan yang terjadi pada Nihonfuu Ramen dibandingkan dengan ramen dari Cina.
2. Untuk menganalisis identitas budaya Jepang yang direpresentasikan dalam Nihonfuu Ramen.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Sebagai penguatan konsep teori tentang identitas budaya.

1.5.2 Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini juga memberikan manfaat praktis berupa sumbangsih mengenai data dan informasi bagi para praktisi khususnya mahasiswa sastra Jepang yang ingin meneliti tentang kebudayaan terutama mengenai ramen.

1.6 Sistematika Pembahasan

Untuk mengetahui pembahasan secara menyeluruh pada skripsi ini, penulis menggunakan sistematika penulisan sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini memuat latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika pembahasan skripsi.

BAB II KAJIAN PUSTAKA

Bab ini memuat tentang kutipan dan teori pendukung yang diambil dari berbagai sumber buku, jurnal dan hasil penelitian yang sudah dipublikasi.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini memuat tentang metode penelitian, sumber data, instrument penelitian, prosedur penelitian, teknik pengumpulan data dan analisis data.

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini memuat tentang pembahasan pada rumusan masalah, yakni karakteristik *fashion* gyaru serta faktor yang mendorong munculnya *fashion* tersebut.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Bab ini memuat tentang kesimpulan dari hasil penelitian dan saran untuk penelitian selanjutnya.